C/2024/3814

14.6.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/3814)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Cataluña / Catalunya“

PDO-ES-A1549-AM07

Datum obvestila: 25. marec 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Uporaba največjega donosa za pridelavo belega grozdja (12 000 kg/ha) pri rdeči sorti vinske trte trepat.**

Opis

Največji dovoljeni donos za sorto trepat je povečan s 10 000 kg/ha na 12 000 kg/ha.

Spremenjeni sta točka 5 specifikacije proizvoda in točka 5.2 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlogi

Rdeča sorta vinske trte trepat se uporablja tudi za označbi porekla „Conca de Barberà“ in „Cava“, v njunih specifikacijah proizvoda pa je zanjo določen največji donos pri pridelavi grozdja 12 000 kg/ha.

Trepat je sorta z zelo velikim donosom, ki se uporablja predvsem za proizvodnjo lahkih rosé ali rdečih vin, ki imajo običajno majhno ali srednjo intenzivnost barve in zmeren delež alkohola. Zato ni smiselno ohraniti sedanji donos 10 000 kg/ha, ki je bil določen, da bi se zagotovilo pridobivanje bolj obarvanih, močnih in strukturiranih rdečih vin.

2. **Vključitev sorte mandó/garró v trsni izbor**

Opis

Dodani sta sorta mandó in njena sopomenka garró.

Spremenjeni sta točka 6 specifikacije proizvoda in točka 7 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlogi

Rdeča sorta vinske trte mandó, znana tudi kot garró, je bila na več območjih v Kataloniji prisotna že v 19. stoletju. Vinogradniki in vinske kleti zdaj obujajo vinorodno dediščino Katalonije. Ta sorta vinske trte bo pripomogla k večji razpoznavnosti naših vin na vse bolj globalnem trgu. Poleg tega gre za grozdje, ki dozori pozno, kar je zelo pomembno za boljše prilagajanje podnebnim spremembam, s katerimi se že srečujemo.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. **Certifikacijski znak „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA“**

Opis

Vina iz polnilnic, ki izkazujejo zmanjšanje ogljičnega odtisa v skladu s preverjenim izračunom standarda ISO 14.064–1:2019, so upravičena do prikaza logotipa na etiketi, ki vključuje napis: „BARCELONA SUSTAINABLE CATALUNYA“

Spremenjena sta oddelek 8.3 specifikacije proizvoda Predstavitev in označevanje proizvodov in točka 9 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlogi

Regulativni svet za označbo porekla CATALUNYA je ob upoštevanju podnebne krize sklenil uvesti sistem za prepoznavnost vinskih kleti, ki si prizadevajo zmanjšati ogljični odtis, in njihovih vin.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

„Cataluña / Catalunya“

2. **Vrsta geografske označbe:**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
8. Biser vino

4. **Opis vina**

1. Belo vino

KRATEK OPIS

Ta vina so sodobna in inovativna. Njihova barva sega od bledo rumene z zelenkastim nadihom do intenzivno zlatih odtenkov. Intenzivnost njihove arome je srednja do močna, so pa tudi bolj ali manj strukturirana, odvisno od donosa. Imajo zmerne kisline in znaten delež alkohola, pookus pa vabi k še kakšnemu požirku. V mladih vinih prevladujejo cvetlične in/ali sadne note, medtem ko se zrela vina med staranjem v lesenih sodih navzamejo terciarnih arom vanilje in celo arom po zapečenem. Mlada vina so lahka in sveža, zrelejša vina pa bolj oljnata in z zaznavami po sodih, v katerih so se starala.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 250 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

* Za omejitve, ki niso bile opredeljene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

2. Vino rosé

KRATEK OPIS

Ta vina so sodobna in inovativna. Barva lahko sega od živo rdeče z vijoličnim leskom do odtenkov barve čebulne lupine z vmesnimi oranžnimi prehodi. Intenzivnost njihove arome je srednja do močna, so pa tudi bolj ali manj strukturirana, odvisno od donosa. Imajo zmerne kisline in znaten delež alkohola, pookus pa vabi k še kakšnemu požirku. So lahka, sveža in uravnotežena.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 250 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

* Za omejitve, ki niso bile opredeljene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

3. Rdeče vino

KRATEK OPIS

Barva teh vin sega od intenzivno češnjeve barve do nežno rubinaste rdeče barve z okrastim robom, odvisno od stopnje staranja. Intenzivnost njihove arome je srednja do močna, njihova struktura pa je odvisna od donosa. Imajo zmerne kisline in znaten delež alkohola, pookus pa vabi k še kakšnemu požirku. Mlada vina so lahka in polna okusa, medtem ko se z vrenjem in/ali staranjem v lesenih sodih pridobijo zaokrožena, voljna, vendar strukturirana vina z dolgim zatonom.

* Vsebnost hlapnih kislin lahko presega 1 mEq/l za vsako odstotno točko alkoholnega deleža nad 11 % in vsako leto staranja do največ 20 mEq/l.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 200 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

* Za omejitve, ki niso bile opredeljene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

4. Biser vino

KRATEK OPIS

Lastnosti morajo biti enake, kot so že bile opisane v zgornjih odstavkih za zadevno barvo vina, razen da to vino vsebuje tudi mehurčke. Ta vina so uravnotežena in sveža ter rahlo ščegetajo zaradi sproščanja ogljikovega dioksida.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, 200 mg/l za bela in rosé vina ter 150 mg/l za rdeča vina; če je vsebnost sladkorja 5 g/l ali več, 250 mg/l za bela in rosé vina ter 200 mg/l za rdeča vina.

* Za omejitve, ki niso bile opredeljene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 7

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

5. Likersko vino

KRATEK OPIS

Barva teh vin sega od bolj motnih in intenzivnih barv do razvitejših odtenkov, opisanih pri belih in rdečih vinih, odvisno od stopnje staranja pa lahko dosegajo celo jantarne odtenke. Ta vina imajo pridih toplote, tista, ki se niso starala v lesenih sodih, imajo bolj sadne arome, medtem ko je pri zrelejših vinih bolj čutiti zaznave po aldehidih in suhem sadju. So topla, oljna in z dolgim zatonom.

* Vsebnost hlapnih kislin lahko presega 1 mEq/l za vsako odstotno točko alkoholnega deleža nad 11 % in vsako leto staranja do največ 20 mEq/l.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 150 mg/l, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l, in 200 mg/l, če je 5 g/l ali višja.

* Za omejitve, ki niso bile opredeljene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

6. Bela, rosé in rdeča vina z manjšim deležem alkohola („xispejant“)

KRATEK OPIS

So enaka kot že opisana mlada bela, rosé in rdeča vina.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida: 200 mg/l za bela in rosé vina ter 150 mg/l za rdeča vina, če je vsebnost sladkorja nižja od 5 g/l; 250 mg/l za bela in rosé vina ter 200 mg/l za rdeča vina, če je vsebnost sladkorja 5 g/l ali višja.

* Za omejitve, ki niso bile opredeljene, se uporablja veljavna zakonodaja.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): –

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 4,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,33

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): –

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Omejitev pri vinifikaciji

Pri trganju grozdja je potrebna izredna skrbnost. Vina, zajeta v tej ZOP, se lahko proizvajajo samo iz zdravega grozdja, ki je dovolj zrelo, da se iz njega lahko pridobi vino z najmanjšim deležem naravnega alkohola 9,5 vol. % ali več za cono CII in 10 vol. % ali več za cono CIII, kot to zahteva zakonodaja EU.

Za ekstrakcijo mošta ali vina in ločevanje od grozdnih kožic se uporabi ustrezni pritisk, s čimer se zagotovi, da se iz vsakih 100 kg potrganega grozdja proizvede največ 74 litrov vina.

5.2. *Največji donosi*

1. Bele sorte vinske trte

12 000 kilogramov grozdja na hektar

88,8 hektolitrov na hektar

2. Rdeče sorte vinske trte

10 000 kilogramov grozdja na hektar

74 hektolitrov na hektar

3. Sorte xarello rosado, trepat in garnatxa roja ali garnatxa gris

12 000 kilogramov grozdja na hektar

88,8 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Abrera

Agramunt: staro priključeno območje Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: parcele št. 9022, 9017 in 9005 katastrskega poligona 6 in parcele št. 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 in 9027 katastrskega poligona 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: parcele št. 25, 180, 193 in 196 katastrskega poligona 5

Almenar

Almoster

Alòs de Balaguer

Alpicat

Altafulla

Ametlla de Mar, l'

Almetlla de Segarra, l'

Arbeca

Arboç, l'

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentera, l'

Argentona

Arnes

Artés

Artesa de Segre

Ascó

Avinyó

Avinyonet de Penedès

Avinyonet de Puigventós

Badalona

Balaguer

Balsareny

Banyeres del Penedès

Barberà de la Conca

Barcelona: parcela št. 1 katastrskega poligona 1

Baronia de Rialb

Batea

Begues

Begur

Belianes

Bellaguarda

Bellcaire d'Empordà

Bellmunt del Priorat

Bellprat

Bellvei

Benissanet

Bigues i Riells

Bisbal d'Empordà, la

Bisbal del Penedès, la

Bisbal de Falset, la

Biure

Blancafort

Boadella i les Escaules

Bonastre

Borges Blanques, las: parceli št. 30 in 96 katastrskega poligona 9; parcele št. 114, 165 in 167 katastrskega poligona 21 ter parcele št. 118, 119 in 120 katastrskega poligona 22

Borges del Camp, les

Bot

Botarell

Bovera

Bràfim

Bruc, el

Cabacés

Cabanes

Cabanyes, les

Cabassers

Cabra del Camp

Cabrera d'Igualada

Cabrera de Mar

Cabrils

Cadaqués

Calafell

Calders

Caldes de Montbui: parcela št. 57 katastrskega poligona 1 in parcela št. 12 katastrskega poligona 2

Calella

Callús

Calonge

Cambrils

Canonja, la

Canovelles

Cantallops

Canyelles

Capafons

Capellades

Capçanes

Capmany

Cardedeu

Cardona

Carme

Caseres

Castell-Platja d'Aro

Castell de Mur: priključeni območji Cellers in Guardia de Tremp

Castellbisbal

Castellet i la Gornal

Castellfollit del Boix

Castellgalí

Castellnou de Bages

Castelló de Farfanya

Castellolí

Castellvell del Camp

Castellví de la Marca

Castellví de Rosanes

Catllar, el

Cervelló

Cervià de les Garrigues

Cistella

Ciutadilla

Colera

Collbató

Colldejou

Conca de Dalt

Conesa

Constantí

Copons

Corbera de Llobregat

Corçà

Corbera d'Ebre

Cornudella de Montsant

Creixell

Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura

Cubells: parcela št. 90 katastrskega poligona 7

Cubelles

Cunit

Darnius

Duesaigües

Esparraguera

Espluga Calba, l'

Espluga de Francolí, l'

Espolla

Falset

Fatarella, la

Febró, la

Figuera, la

Figueres

Figuerola del Camp

Flix

Floresta, la

Fogars de Montclús

Fonollosa

Font-rubí

Foradada

Forallac

Forés

Franqueses del Vallès

Fulleda

Gaià

Gandesa

Garcia

Garidells, els

Garriguella

Gavet de la Conca ter priključena območja Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana in Sant Miquel de la Vall

Gelida

Gimenells i el Pla de la Font

Ginestar

Granada, la

Granollers

Granyanella

Granyena de Segarra

Gratallops

Guiamets, els

Guimerà

Horta de Sant Joan

Hostalets de Pierola, els

Igualada

Isona i Conca Dellà ter priključena območja Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs in Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: parcela št. 487 katastrskega poligona 5, parcele št. 14, 15, 16, 33, 34 in 37 katastrskega poligona 12 ter parcele št. 3, 4 in 5 katastrskega poligona 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: priključeni območji Raimat in Sucs

Llers

Lliçà d'Amunt

Llimiana

Lloar, el

Llorenç del Penedès

Lloret de Mar

Maials

Maldà

Manresa

Marçà

Margalef

Marsà

Martorell

Martorelles

Masarac

Maslloreng

Masnou, el

Masó, la

Maspujols

Masquefa

Masroig, el

Massoteres

Mataró

Mediona

Menàrguens

Milà, el

Miravet

Molar, el

Mollet de Peralada

Montgat

Monistrol de Calders

Montblanc

Montbrió del Camp

Montferri

Montmell, el

Montoliu de Segarra

Montornès de Segarra

Montornès del Vallès

Mont-ral

Mont-ras

Mont-roig del Camp

Móra d'Ebre

Móra la Nova

Morell

Morera de Montsant, la, in priključeno območje Scala-dei

Mura

Nalec

Navarcles

Navàs

Nou de Gaiá, la

Nulles

Òdena

Olèrdola

Olesa de Bonesvalls

Olivella

Omells de na Gaia, els

Omellons, els

Orpí

Òrrius

Os de Balaguer

Pacs del Penedès

Palafrugell

Palamós

Palau-sator

Palau-saverdera

Pallaresos, els

Palma d'Ebre, la

Pals

Pau

Pedret i Marzà

Penelles

Perafort

Peralada

Perelló, el

Piera

Pinell de Brai, el

Pira

Pla de la Font, el

Pla de Santa Maria, el

Pla del Penedès, el

Pla del Penedès

Pobla de Cérvoles, la

Pobla de Claramunt, la

Pobla de Mafumet, la

Pobla de Massaluca, la

Pobla de Montornès, la

Pobla de Segur

Poboleda

Pont d'Armentera, el

Pont de Molins

Pont de Vilomara i Rocafort, el

Pontons

Porrera

Port de la Selva, el

Portbou

Pradell de la Teixeta, el

Prades

Prat del Compte

Preixana

Preixens

Premià de Dalt

Premià de Mar

Puigdàlber

Puigpelat

Querol

Rabós

Rajadell

Rasquera

Regencós

Renau

Reus

Riba-roja d'Ebre

Riera de Gaià, la

Riudecanyes

Riudecols

Riudoms

Riumors

Roca del Vallès, la

Roda de Barà

Rodonyà

Rocafort de Queralt

Roses

Rourell, el

Sabadell: posestvo Can Gambús s katastrsko številko 28003001 DG2020A in površino 2 hektarja

Salàs de Pallars

Sallent

Salomó

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Climent Sescebes

Sant Cugat de Sesgarrigues

Sant Esteve Sesrovires

Sant Feliu de Buixalleu

Sant Feliu de Codines

Sant Feliu de Guíxols

Sant Fost de Campsentelles

Sant Fruitós de Bages

Sant Iscle de Vallalta

Sant Jaume dels Domenys

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Jordi Desvalls

Sant Llorenç Savall

Sant Llorens d'Hortons

Sant Martí de Riucorb

Sant Martí de Tous

Sant Martí Sarroca

Sant Martí Vell

Sant Mateu de Bages

Sant Pere de Ribes

Sant Pere de Riudebitlles

Sant Pol de Mar

Sant Quintí de Mediona

Sant Sadurní d'Anoia

Sant Salvador de Guardiola

Santa Cristina d'Aro

Santa Margarida i els Monjos

Santa Maria de Miralles

Santa Maria d'Oló

Santa Oliva

Santa Fe del Penedès

Santa Maria de Martorelles

Santa Margarida de Montbui

Santpedor

Sarral

Secuita, la

Selva del Camp, la

Selva de Mar, la

Senan

Sentmenat

Sitges

Siurana d'Empordà

Solivella

Sort

Subirats

Súria

Talamanca

Talarn

Tallada d'Empordà

Tarragona

Tàrrega

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Tordera

Torrebesses: parceli št. 247 in 283 katastrskega poligona 6

Torre de Claramunt, la

Torre de Fontaubella, la

Torre de l'Espanyol, la

Torredembarra

Torrefarrera

Torrelavit

Torrelles de Foix

Torrent

Torroella de Montgrí

Torroja del Priorat

Tortellà

Tremp, nekdanje občinsko ozemlje, ter priključena območja Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya in Vilamitjana

Ullà

Ulldemolins

Vallbona de les Monges

Vallbona d'Anoia

Vallclara

Vallfogona de Riucorb

Vallgorguina

Vallirana

Vall-llobrega

Vallromanes

Valls

Vandellós i l'Hospitalet de l'Infant

Vallmoll

Vendrell, el

Ventalló

Verdú

Vespella

Vilademuls

Vila-rodona

Vilafant

Vilafranca del Penedès

Vilagrassa: parcela št. 92 katastrskega poligona 4

Vilajuïga

Vilalba dels Arcs

Vilallonga del Camp

Vilamalla

Vilamaniscle

Vilanant

Vilanova del Camí

Vilanova d'Escornalbou

Vilanova de Prades

Vilanova i la Geltrú

Vilanova del Vallès

Vila-seca

Vilassar de Dalt

Vilassar de Mar

Vilabella

Vilaverd

Vilella Alta, la

Vilella Baixa, la

Vilosell, el

Vilobí del Penedès

Vilopriu

Vimbodí

Vinaixa

Vinebre

Vinyols i els Arcs

7. **SORTE VINSKE TRTE**

AGUDELO – CHENIN BLANC

ALARIJE – SUBIRAT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA – LLADONER BLANCO

GARNACHA PELUDA

GARNACHA ROJA – GARNACHA GRIS

GARNACHA TINTA – LLADONER

GARNACHA TINTORERA

GARRO – MANDO

GEWÜRZTRAMINER

MACABEO – VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MARSELÁN

MAZUELA – CARIÑENA

MAZUELA – SAMSÓ

MERLOT

MERSEGUERA – SUMOLL BLANCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA – MONTONEC

PARELLADA – MONTONEGA

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PICAPOLL NEGRO

PINOT NOIR

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SHIRAZ

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

VINYATER

VIOGNIER

XARELLO – CARTOIXA

XARELLO – PANSA BLANCA

XARELLO – PANSAL

XARELLO ROSADO

8. **Opis povezave**

8.1. *Vino*

Vina so zaradi izrazitega sredozemskega vpliva voljna in gosta, z razmeroma malo kislin, velikim deležem alkohola in aromo, ki se zlasti pri rdečih vinih izboljša z leti. Močna osončenost je ugodna za razvoj globokih barv, zlasti rdeče, ki so tako značilne za naša vina.

Prevladujoči teksturi tal sta melj in glina, ki tako belim kot rdečim sortam vina dajeta telo in strukturo, rdečim vinom pa celo še bolj rdečo barvo.

Široki sortni sestav v Kataloniji dodatno priča o odprtosti svetu, ki je od nekdaj odlikovala Katalonce. Prav tako priča o dolgi zgodovini vinarstva v tej regiji. Pere Gil je že leta 1600 zapisal: „Vina se proizvajajo po vsej Kataloniji, tako na obalnih kot celinskih območjih […] Za katalonska vina je značilno, da so močna in zelo dobra. Proizvajajo vse vrste vin […]“ Jaume Ciurana (1980) je opisal temeljno enotnost vseh katalonskih vin, značilnost, ki je vsem skupna: predanost, želja po izboljšanju in odločnost za doseganje uspehov pri ljudeh, ki jih delajo.

8.2. *Biser vino*

Na apnenčastih tleh uspevajo vina, ki so sijoča, aromatična in izjemno prefinjena.

Z zgodnjimi trgatvami je mogoče pridobiti manjši delež alkohola in več kislin. Skupaj s prisotnostjo naravnega ogljikovega dioksida je to razlog, zakaj imajo ta vina značilno svežino.

Katalonska družba ima zgodovinsko in kulturno vez z vini, v katerih je naravni ogljikov dioksid, kar se kaže v obsežni katalonski industriji penečega vina, katere začetki segajo v prvo polovico 19. stoletja.

8.3. *Likersko vino*

Izraziti sredozemski vpliv in tekstura tal, ki sta že opisana v kategoriji vina, imata enak učinek tudi na likerska vina z ZOP „Cataluña“/„Catalunya“, kar pomeni, da jim dajeta veliko intenzivnost barve in arome, telo ter srednjo do nizko vsebnost kislin.

Katalonci likerska vina ponavadi uživajo po obedih, postrežena z oreški (mandlji, lešniki, pinjole) in suhim sadjem (rozine, fige, marelice), kar sestavlja tradicionalno katalonsko sladico, imenovano *postres de músic* („sladica za glasbenike“).

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Izraz „xispejant“ se lahko navede pri označevanju belih, rosé ali rdečih vin z manjšim deležem alkohola, ki so proizvedena z namerno prekinitvijo vrenja.

Na etiketo proizvoda se lahko doda izraz „CATALUNYA VINYERÓ“ (vinogradnik) za razlikovanje statusa vinogradnikov proizvajalcev. Uporabo te navedbe lahko zahtevajo vinogradniki proizvajalci, ki vsa svoja vina pridelujejo izključno iz grozdja, ki so ga pridelali v svojih vinogradih.

Vina iz polnilnic, ki izkazujejo zmanjšanje ogljičnega odtisa v skladu s preverjenim izračunom standarda ISO 14.064–1:2019, imajo lahko na etiketi logotip z izrazom „BARCELONA. SUSTAINABLE. CATALUNYA“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/PC-DO-Catalunya-modif6-AM07-2023.pdf